

Bolo de bolacha

Ingrédients

- Biscuit "Maria" 2 paquets
- Sucre 200 grammes
- Jaunes d'œuf 3
- Café 20 centilitres
- Beurre doux 200 grammes

Préparation

1. Faire ramollir le beurre doux en le laissant à température ambiante
2. Battre le beurre doux pendant 5 minutes, dans un robot de cuisine ou avec un batteur traditionnel. Ajouter le sucre, puis battre à nouveau 5 minutes. Enfin, ajouter les jaunes d'œuf et battre encore 5 minutes. Réserver
3. Tremper rapidement les biscuits (de la marque "Maria") dans du café. Ils ne doivent pas trop ramollir mais tout de même prendre le goût du café
4. Mettre les biscuits humides dans un plat à bords hauts de façon à former une 1ère couche. Vous pouvez aussi les disposer en forme de fleur en mettant un biscuit au centre puis 6 autres autour, comme des pétales. Ils doivent rester serrés les uns aux autres
5. Déposer une fine couche de crème au beurre sur la 1ère couche de biscuits. Ensuite, recommencer en alternant biscuits et crème, jusqu'à obtenir environ 6 couches
6. Laisser reposer au frigo, jusqu'au moment de servir